



Rozemarijn aardappeltjes uit de oven

Simpel en lekker. Ikzelf doe er géén knoflook in, dat drukt de verfijnde rozemarijn smaak aan de kant. Maar dat is een persoonlijke noot.

Nodig voor 4 personen :

- 700 gram vastkokende aardappelen
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 4 takjes verse rozemarijn
- 3 laurierblaadjes (gedroogd)
- Klontje boter

Bereiden :

1. Schil de aardappelen en doe ze in kokend water, kook ze ca 15 minuten
2. Verwarm de oven vóór op 200 grdn
3. Verhit de olie in een kleine koekenpan en pers de knoflook erboven uit. Roer ook een van de takjes rozemarijn erdoor.
4. Giet de aardappelen áf, en laat ze 2 sec onder de koude kraan staan. Vet de ovenschaal in
5. Als je de aardappelen kunt pakken : Snij ze in partjes, doe ze in de ingevette ovenschaal en schep de olijfolie erdoor.
6. Strooi er wat zout over, steek of leg de rest van de rozemarijn takjes tussen de aardappelen. Steek ook de laurierblaadjes ertussen
7. Zet de schaal ca 45 minuten in de oven. Schep per 15 minuten wel even de aardappelen óm, anders verbrandt het.
8. Dat doe je door de schaal met dikke ovenhandschoenen even uit de oven te halen. Omscheppen en er weer in zetten. Dat doe je dus 2 x, want na de 3^e keer hoeft de schaal niet meer in de oven.
9. Doe als laatste er een klontje boter overheen
10. Eet smakelijk !

Met een hartelijke groet van Tieneke ☺